

## American West Coast

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking malt	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski jasny Viking Malt	1 kg (15.4%)	78 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA	35 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	35 g	10 min	12.9 %
Na zimno	Citra USA	30 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo USA	50 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	100 ml	---